



SACHER TORTE

chef Livello avanzato

GELATO

INGREDIENTI

base bianca
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%
cacao al 22-24 % di burro di cacao

JOYPLUS PROSOFT

TOTALE

PREPARAZIONE

4.000g Miscelare la base bianca con SINFONIA FONDENTE 68%, CACAO 22/24 e
480g JOYPLUS PROSOFT mixare con mixer ad immersione e mantecare.
160g In estrazione variegare con JOYFRUIT ALBICOCCA
40g Decorare la superficie a piacere.
4.680g

VARIEGATURA

INGREDIENTI

JOYFRUIT ALBICOCCA

PREPARAZIONE

qb in estrazione variegare con JOYFRUIT ALBICOCCA